

# Oktawia Blonde

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (92.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.125 kg (2.9%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.6%)	74 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	10 min	7 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	1 min	7 %
Na zimno	Oktawia	50 g	14 dni	7 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------